



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Blanc* 2017

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape.

Cépages : 95% Roussane - 5% Clairette

Degrés : 14,5%

Rendements : 32hl/ha

Élaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. Pressurage direct. Fermentation et élevage en fûts de chêne. Élevage sur lies. Bâtonnage régulier.

Terroir : Sable et argile, argilo-calcaire.

Conditions climatiques : L'hiver 2017 a été caractérisé par un mois de janvier très froid (le plus froid depuis 5 ans). Les températures sont ensuite remontées, pour laisser présager une vendange précoce. Les mois d'été ont été très chaud.

Le millésime 2017 est donc le 2ème plus chaud des 20 dernières années. L'année a été relativement sèche, la période végétative aura bénéficié de seulement 185 mm de précipitations contre 360 mm en année normale. Les vendanges ont donc été précoces, avec un état sanitaire exceptionnel, une météo particulièrement clémente, ainsi qu'une très belle arrière-saison, qui se sont traduits par une récolte peu quantitative d'excellente qualité.

Production totale : 2800 bouteilles de 75cl.

Accords mets & vins : Apéritif, poissons, fruits de mer (gratin de Noix de St Jacques), langoustine, viandes blanches, plats aux truffes, tartes aux asperges, fromages de chèvre.

Potentiel de garde : Entre 10 et 15 ans.

